

APPROCHE PAR ENQUÊTES SUCCESSIVES POUR DÉFINIR LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES DES PRODUCTEURS DE VINS DE PAYS CHARENTAIS

Pour identifier les pratiques agricoles, viticoles et œnologiques des viticulteurs et pour classer leurs effets sur les vins d'Anjou l'UMT Vinitera a proposé une méthode originale, basée sur des enquêtes successives.

Le vignoble Charentais est l'aire d'appellation privilégiée des eaux-de-vie de Cognac. D'autres produits viticoles sont également issus de cette région, parmi lesquels les Vins de Pays Charentais. Les itinéraires techniques spécifiquement associés à cette production demeuraient mal connus.

ANJOU, CHARENTES : SITUATIONS CONTRASTÉES

En Anjou, l'étude cherchait notamment à distinguer les pratiques agronomiques, viticoles et œnologiques aboutissant à deux types de vins jugés différents selon l'AOC revendiquée : Anjou Rouge (AR) et Anjou-Villages Brissac (AVB). La zone d'étude couvrait environ 2400ha sur lesquels coexistent les deux appellations et seuls 98ha sont revendiqués en AVB. Deux enquêtes successives auprès de 41 viticulteurs ont permis une caractérisation fine des pratiques parcellaires sur 182 parcelles revendiquées en AVB et 90 en AR.

La situation des producteurs de Vins de Pays dans les Charentes est très différente de celle rencontrée en Anjou. Le vignoble Cognaçais s'étend sur près de 80000ha, dont seulement 2000ha environ revendiqués en Vins de Pays Charentais (VPC), le reste étant essentiellement dédié à la production d'eaux-de-vie (AOC Cognac). La région compte 5400 viticulteurs dont seulement un peu plus de 800 produisent pour tout ou partie du Vin de Pays Charentais. Il ne convenait donc pas de répéter la méthode angevine à l'identique dans les Charentes, mais bien de dégager quelles adaptations étaient nécessaires à sa mise en œuvre dans un contexte de production totalement différent de la zone d'étude angevine pour laquelle elle avait été conçue originellement.

ADAPTATIONS DE LA MÉTHODOLOGIE

La consultation préalable d'experts régionaux (syndicat d'appellation, acteurs économiques et institutionnels), a permis de construire une méthode d'échantillonnage robuste qui a été validée à plusieurs reprises au cours de cette étude.



❖ Première enquête :

Deux questionnaires « semi-directifs » contiennent des questions ouvertes qui servent de trame de discussion avec les personnes interrogées : l'un à destination d'un échantillon d'exploitations agricoles, le second à destination des caves coopératives. L'analyse des réponses met en évidence que sur la quasi-totalité des exploitations, l'eau-de-vie reste la production prioritaire. Par ailleurs, la conduite du vignoble VPC diffère très souvent, au moins en partie, de la conduite du vignoble eau-de-vie. Pour les coopérateurs, ce sont principalement les cahiers des charges et/ou grilles de rémunération des caves qui déterminent les itinéraires techniques. A ce stade, 3 groupes de producteurs de VPC se distinguent :

- *Groupe 3* : viticulteurs adhérant à une coopérative pour toute leur production de VPC ;
- *Groupe 2* : viticulteurs qui ne sont pas exclusivement coopérateurs, ayant une petite surface en VPC et une approche du terroir qui se limite au facteur sol ;
- *Groupe 1* : viticulteurs qui ne sont pas exclusivement coopérateurs, avec une approche du terroir qui prend en compte des éléments pédologiques mais aussi topographiques et/ou climatiques, et/ou possédant une grande surface en VPC.

❖ Seconde enquête

Trois questionnaires sont élaborés suivant les caractéristiques des 3 groupes d'exploitants définis. Les producteurs du groupe 3 ne sont pas interrogés à nouveau, mais leurs pratiques culturelles sont étudiées grâce à un deuxième entretien avec les caves coopératives. Chaque questionnaire inclut une partie sous la forme d'une succession de questions fermées qui, par un procédé « dichotomique », amène progressivement le viticulteur à identifier ses pratiques culturelles sur le VPC en fonction de sa perception du terroir. L'analyse détaillée des réponses indique une surprenante diversité de pratiques, parfois au sein même d'une exploitation. Ce sont principalement les « objectifs produits » et les conditions pratiques et économiques de ces exploitations qui déterminent les itinéraires techniques sur le vignoble VPC. Le terroir n'influe essentiellement sur les pratiques que par le biais des contraintes techniques (gel, ...) qu'il impose aux exploitants.